

1934

Q5
H-72

O

B

A

1527

Ч. 2.

X

A

T



„НОВА ХАТА“

ЖУРНАЛ ДЛЯ ПЛЕКАННЯ
ДОМАШНЬОЇ КУЛЬТУРИ.

Виходить раз у місяць.

Річник X. Число 2. 1. лютого 1934.

З М І С Т.

Ритя К.: Із Закарпаття.
М. Нижанківська: У Стадників.
П. Смерічка: Гуцульське весілля.
Дора Біленька: Волоком за санками.
М. Н.: Про український театр.
Ольга Ліщинська: Пампушки і їх смаження.
Коли кава добра?
Про гігієну молока.
С.: Білля на постіль.
Нові книжки. У звязку з конгресом.
Валерія О'Коннор-Вілінська: Лисенки й Старицькі.

ІЛЮСТРАЦІЇ:

Марійка-зрадниця. Анна Шкелебей у ролі Марійки. Валентина Іванова-Верес. Стефа Стадниківна в оперетці „Дівча з Голандії“. Гуцульський танок. Зима у Ворохті. Стефаникова „Земля“ в інсценізації театру „Заграва“. Рамові фігури. Готові пампушки. Як робити пампушки. Білля на постіль. Госп. курс кооп. „Труд“. О. Лятуринська: Проект народного вбрання. Микола Лисенко. Микола Лисенко з дружиною.

РЕДАКЦІЯ І АДМІНІСТРАЦІЯ:

ЛЬВІВ. РИНОК 39. І. п.

Телефон: 85-83 Число конта П.К.О. 405361

Річна передплата 16.00 зол.

Піврічна передплата 8.50 „

Чвертьрічна передплата 4.50 „

Ціна поодинокого числа: 1.50 зол., подвійного 2.50 зол.

===

Річна передплата в Америці й Канаді 3 дол.

Річна передплата в Чехословаччині 60 Кч.

В Румунії: річна передплата 400 леїв, піврічна 210 леїв,
чвертьрічна 120 леїв, поодиноке число 40 леїв.

З Америки й Канади приймає передплату за часопис: Заступництво „Nowa Chata“, Philadelphia Pa, 1134 Atwood Road.

В Румунії приймають передплату за „Нову Хату“: Dmytro Herodot, Bucarest IV. str. Delea Veche 45. Книгаря Юрій Гливка і Спілка, Чернівці, ул. Петровича 4.

Пренумерата є платна з горн; післяплатникам числиться передплату так, якби була плачена квартально. Хто не повідомить адміністрації писемно про те, що не бажає вже передплачувати, числиться далі передплатником. Зворот числа поштою ще не є виповідженням пренумерати.

Рекламації треба вносити за посередництвом місцевого поштового уряду, коли число не наспіло до 10-го кожного місяця на місце призначення. Рекламації надісланих прямо, або в пізнішому речинці Адміністрація не бере під розвагу.

„У. Н. М.“, Львів, ул. Косцюшки
поручає

Нитки марки С. М. S.
Шовк до шиття „Прогрес“
Бавовна до цировання
„Моретто“

в добрій якості та відповідних відтінках.

Післяплата здорожує товар!

Присилайте при замовленнях готівку!

ЗАПРОСИНИ ДО ПЕРЕДПЛАТИ.

ВИДАВНИЦТВО „СВІТ ДИТИНИ“ У ЛЬВОВІ

видає від 1 січня 1934

„ДІТОЧУ БІБЛІОТЕКУ“

щомісячними випусками в дорозі передплати

щоби в той спосіб улекшити пропаганду дитячої літератури по шкільних, читальняних та парохіяльних бібліотеках у цілому краю.

В році 1934 вийде 12 книжечок:

1. Лепкий Богдан: „Казка про Ксеню і 12 місяців“, (з 20 образками Михайла Фартуха).
2. Серета Михайло: „Петрусь Шкода“ — іст. оповідання з часів Дорошенка (з 10 образками М. Фартуха).
3. Таранько Михайло: „Тарасовим Шляхом“. (Збірка деклямацій, рефератів та промов на Шевченківські свята).
4. Коковський Франц: „За Рідний Край“ — збірка оповідань про геройські діти з недавню минулих днів (з 20 образками Петра Андрусєва).
5. Вільшенко Ярослав: „Мандрівка Мишки-Гризникнижки по Львові“ — з образками Мих. Фартуха. (Це незвичайн. інтересний опис усіх наших інституцій і установ).
6. Хронович Володимир: „Іванків День“ — незвичайно цікаве оповідання з життя сільського школярика.
7. Магир Микита: „Казка про Золоту Рибку“ — віршована перерібка Пушкінової поеми, з образками Романа Чорнія.
8. Чмелик Олесь: „Богданчик-Пустунчик“ — весела казочка віршом про сільського пустія, з образками Антона Манастирського.
9. Таранько Михайло: „Малий Декляматор“ — перший збірник деклямацій на всякі торжества для дітей.
10. Історія України для дітей — І. Княжі часи.
11. Історія України для дітей — II. Галицько-Володимирська держава.
12. Історія України для дітей — III. Козаччина.

Кожна книжечка матиме найменше 4—5 аркушів друку (це є: 64—80 сторінок), формату 16° і буде обильно ілюстрована.

Передплата цілорічна на 12 книжок стоїть 5 зл.

„ піврічна „ 6 „ „ 3 „

„ квартална „ 3 „ „ 2 „

Для Чехословаччини — 25 корон; для Румунії — 150 леїв; для Америки й Канади — 1½ долара на цілий рік.

Замовлення посилати на адресу:

Видавництво „СВІТ ДИТИНИ“, Львів, Зіморівича 3.

Конто чекове П. К. О. Львів ч. 503.330.

Хто посилає гроші переказами — нехай виразно зазначить: На „Діточу Бібліотеку“.

Н О В А Х А Т А

ЖУРНАЛ ДЛЯ ПЛЕКАННЯ ДОМАШНЬОЇ КУЛЬТУРИ

РІК X.

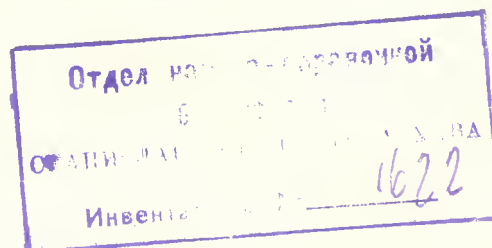
ЛЮТЕНЬ 1934

Ч. 2.

„МАРІЙКА — ЗРАДНИЦЯ“



Гуцульська красуня Анна Шкелебей та п. Андрій Кість в головних ролях українського звукового фільму „Марійка зрадниця“, який оце закінчено в празьких фільмових ателіє на Баррандові. Фільм написав відомий приятель нашого народу Іван Ольбрахт, а зрежисерував др. Ванчура. Більша частина фільмована на Закарпатті коло села Колочава, а артисти, за малим виключенням, селяне та місцеві жиди, що грають самі себе.





Сільська красуня в фільмі:
Анна Шкелебей у ролі
Марійки.

ід Закарпаття

Марійка-зрадниця називається повний український фільм, пакручений на Закарпатті. Чеська фільмова продукція вже давно звернула увагу на життя-буття тамошнього населення, яке для чехів має чар своєрідної екзотики. Тому її видатні чеські письменники, Іван Ольбрахт, Др. Вапчура, взялися зняти фільм, що вповні віддав би побут закарпатського села і його кольорит. Постаті для нього підібрані на місці. Сільська красуня Анна Шкелебей — це героїня фільму, що грає саму себе. Дальші особи, селяни, жиди, це теж мешканці села Колочава, де накручувалася частина фільму. Другу частину, більшу, докінчували в празьких фільмових ателіє на Баррандові. Фільм це звуковий — так що поруч українського села, типів, одягу, почуємо в ньому також українську мову. Жаль тільки, що засмічену вже чеськими виразами, як писали часописи („Діло”).

Ювілей Валентини Іванової-Верес пригадав нам талановиту артистку, яку доля загнала на далеке Закарпаття. Її артистичний дебют двадцять літ тому, в Чернігові, напевно не віщував їй ювілею там, на окраїні нашої землі. Але це повинно

бути для неї радісним завершенням її артистичного шляху. Бо там, де її праця була піонерською, її ювілей набрав не лише мистецького, а передовсім національного значіння.

Народилася Валентина Іванова на Чернігівщині, 1896 р. Молоденькою дівчиною вступила до трупи Миколи Садовського. Вже в 1918 р. почав доручати їй режисер відповідальніші драматичні ролі. Володіючи гарним голосом, мала вона успіх і в легких побутових пєсах та оперетах, так що репертуар її усе поширювався. — Разом із театром М. Садовського виїхала В. Іванова-Верес на еміграцію. Грала спершу у Львові, Празі, а вкінці в Ужгороді. Тут вона й залишилася, коли М. Садовський виїхав на Україну. Працює невпинно серед невідрадних обставин, зберігаючи рівень своїх гри, хоч і часто доводиться виступати в невідповідній обстановці. Місцева публіка цінить її також як декляматорку, що прикрашує своїми виступами національні свята та концерти.

У грудні м. р. вишанували товариші артисти та громадянство її ювілей виставою „Чорної Палтери”. Вона відіграла ролі Ріти з питомим її темпераментом та розумінням.

Рита К.



Валентина Іванова-Верес.

У СТАДНИКІВ

(Стаднікова-мама.)

Доходжу вечером до Стадників. Перескакую вміло через калюжі болота, вгадую, що діється за освітленими вікнами, де живе частина нашої Богеми. Тут Охримовичі, там Ковжуни, а далі Стадники. Добиваюсь у таємничу темноту неосвітленого коритаря. Темрявна неспівність мала для мене все щось притягаюче — страхітливого. Стукаю. Відповідає несамовите гавкання. Се Пуллі, любимець Стадників, а головню Зонька, наймолодшої. Отвираються двері і зпочатку пес, а за ним оборонно Стаднікова. „Хто там? — питає в темноту. „Це я, — відповідаю — „Нижанківська, позволите ввійти?“ „Дуже прошу“, — гостинно Стаднікова. „Будь ласка, ввійдіть“. — — — Толкую коротко, чого мені треба.

Стаднікова витає мене з радісним захопленням. Їй здавалось, начеб то про неї вже забули. Аж тут, це несподіване „інтервю“, це приємне оживлення злиднених буднів. Гарно. Прохає сідати. Обкидую оком хазяйки дбайливу чистоту невибагливої обстановки.

При чаю, який моментально, традиційно з'явився на столі, довідуюся, що Стаднікова походить із родини, яка покоління в покоління давала артистів. „На дошках пераз родились, на дошках умирали. Так родичі, так ми, себто муж і я, так діти наші. І не бажаю собі нічого кращого, як стояти на сцені, як грати. Моя віквична мрія, це повернути якнайскорше на сцену. Без неї, у сірих буднях, мені дуже важко і нецікаво жити“.

Пятнадцятилітньою дівчиною, дитиною ще, вийшла тодішня Мужик-Стечинська за Стадника і виробилась під його вмілим проводом на першорядну артистку. Дебютувала у Львові в українському театрі. І ще раз у Львові, вже куди підніше, підчас інвазії, у Великому театрі, з чисто українським, частинно оперовим репертуаром. Виступають теж Коссаки (Коссакова, сестра Стаднікової). І нагло запрошення до Київ, до театру Садовського. Це початок найбільш блискучого періоду, повний театральнo-мистецький розвиток Стаднікової. Наука співу у Муравйової, яка багаччи невідрадні обставини, вчила Стаднікову три роки безплатно. Наслідок цієї праці, це поширення голосового матеріялу і спромога співати опери (у Садовського). Але громадянська війна проганяє її звідти до Львова, де залишились у сестри сини. І починається агасверна мандрівка по всіх закутках Галичини, яка триває досі. В перших початках, як ще краще жилося, наука у Флям-Плюменського. Опісля гра без відпочинку. Цвіркуни. А послідний етап Чернівці, де перебула передостанній рік і звідки має милі спомини гарних успіхів і добрі критики.

І вже рік спокій, тільки буденність і тяжка, безпросвітна боротьба за кусок хліба. Та, така дуже жіноча і мимо дорослих дітей, вічно молода жінка, говорить із лискучими очима підлітка про мистецтво. Мистецтво, це одинока цінність у житті, яка дає забуття всіх злиднів. І діти йдуть її слідами. Ярема, Стефа, навіть Зоня (дебют в Сонце на руїнах). Тепер Стефа в Стилевому. Зонька там пересиджує цілими днями, дивиться в сестру, як в образ. Ясною мрією і надією є те, що Стефа зробить турне по Галичині й забере маму з собою. Стаднікова, жіноча, оживлена, запалена своїми власними словами і споминами кращого

минулого. Пропаємося. Кажу, що хотіла би побачитись зі Стефою. Умовляємося. Виходжу з вражінням мило проведеного вечора. Пуллі махає задоволено хвостом, а кітка тре приязно головою об мою ногу. З приємною усмішкою на устах прощає мене Стаднікова.

Стефа.

Як уже довідалися із часописів, Стефа є знов у нас. Кіно Стилеве — ревія, це її поле праці. Довелося мені побачити її при обіді, мов у антракті. (Неділя — чотири виставки). Через те, що зустріла її в присутності всієї родини, а на самотню розмову не було часу, бракувало паній балачці найважливішої прикмети, себ-



Стефа Стадніківна в опереті „Дівча з Голандії“.

то безпосереднього контакту з психікою людини. Жаль ставало перетомленою Стефи і я не випитувала багато, старалась тільки з педоговорених слів, речень і думок створити собі образ її індивідуальності. Тендітна й струнка, з цілним дитячим обличчям, представляє вона в протилежності до мам, наскрізь модерну жінку, в якій мрії грають не найпершу роль, яка життя бере без скарги таким як воно є, яка знає, що від того життя хоче. Безпardonно річезістю здається вона душевно старшою від своєї матери. Стефа розповідає, спокійно без зайвих фраз, про науку у Франковської: про етапи ангажменти свого життя, які були: поїздки з батьком

Докінчення на ст. 11.

ХТО СТАРШУВАТИ БУДЕ?

Гучне весілля справляли Явораки своїм синам. При однім кошті обох синів, Михайла і Дмитра дружили. Від гайдука дрожали стіни, а по кутах весільні гості молодих обмовляли.

— Ви чули? Оба одну дівку сватали. Обох потыгла Сенька.

— Але Сенька нібіс! Молодчого вібрала...

— Файний парубок — нима шьо казати.

— А Сеньці шьо бракує? Го, го, го! Пари ї нима в селі.

— Кажут, шьо Михайло вже і жинитися ни хотів. Але йк вішла перша заповідь Дмитрови з Сеньков, то найшовси за верхом йкує сироту з Гриневих, тай собі женити... Навкірки...

— Ни знаю, але другі говорє, шьо дівчина файна, лиш з простого роду. Тай по просту посити.

— Лудина богато йилит чілідину!

— В Сеньки пишна лудина¹⁾, уся писана у дуди. Ойга! Йк би так Михайло убрав свою в Сеньчину дучу.



Гуцульський танок.

дину, то Дмитро най сп зараз прьичі із своїов Сеньков. Джигурна була би молодичька. Я їй знаю, тоту сироту Анницю, — говорив якийсь чоловік, пахаюч люльку.

— Ойга! Ци верє Михайло ни вбере її?

— Йиму Сенька зачімеричила голов... Ни видите, шо ходи йк хмара...

— Нати, чьо він си журит! — докинув газда з люлькою. — Сенька і так дуже остра на йзык, та фіцігорна, шьї схотіла би старшувати. Хто знає, ци він би з Сеньков добре жыв? Він гулавий²⁾ йк опришок. А так Анниця буде его нинувати. Тай слухати буде. Йк звикле — рахманна³⁾. Сирота!

* * *

Тітка Параска збирала Анцу у вінок і розуму навчала.

— За газдівського легіня йдеш, Аннице, то правда. У стану хату тебе приведе... Але боюси, нібого, абис у них понтуркалом ни стала. Ой, боюси, сирото... І твій дьидик був газда, царство му небесне. Гріх Бога гнівти шьо ни був. Лиш простий. За господарьков

¹⁾ одяг,

²⁾ нахабний,

³⁾ бідолашня.

Божого світа ни видів. Ні зносив, ні зів нічо чьимного. А ці, то мудраки. Уберя на них аж за очі хапає. Хати йк панці, зарьид богацкій, а ти хіба заткайси при них тай сиди...

Дружечки стали золотити вінок та сирітської затягнули. Поллялися дрібні сльози.

— Тетко моя рідна! Ти у мене одпа на світі порада... Шьо мині робити, йк у газдів файних газдинею чьмною стати?

Стара Параска хитала головою.

— Ой, дівче, дівче! Дорого ті може конштувати моя рада, ой може...

— Срібна моя тетко, кажи, злотна моя. Ліниче ми дівков скопати, йк у поневірці свій вік коротати!..

Стали надходити весільні гості.

— Прощьї пані молода! Прийміт колач. Від час малий, а від Бога най біршиї буде.

— Дькую вам газдиньки тай газдики чьисні, шьостє прийти не згордували.

Заграли весільні музики. Пари задубоніли дрібною, аж підлога подавалася. І стара Параска свою молодість згадала. Як то вона з легінями вихром дріботіла.

— Ти, Аннице, за годину, дві перед пристолом станеш. Батьки під ноги рушник підстелъи, абш ви дорогу життя гладку мали. Ступиж ти перша на ту доргу, абш твій чоловік за тобов ішов, за тобов ступав. Чюси? Абис перша на рушник стала!

— Чую, тетко мальована, — прошептала Анниця.

— А йк мете клікати до присєгн, ни дай свою гуглю притолочіти. Тай шьї тьмуї: З церкви, абис перша поріг переступила. На вулиці, гм, перед церков, сама ни знаю шьо з тобов буде. Ме ті пробувати вдерити гарапником... Але ти ни дайси! Тікай! Абш лиш на збитки, отак ніби на жерт ударив, то вже все пропало. Ціле жите бита ті буде тай над тобов старшувати. Не дайси вдерити хотьби йк, то ни дайси!

— Тетко моя срібна та пишна, — засогнала молода. — Я боюси! А ну ж він сміхи йки з мене зроби?

— Ни зроби, ни біси! По єлюбі нима вже куди з вінчіної сміх робити!

Музика грала, а молода тихенько сльози втирала.

* * *

Як дава на сорокатім коні вихитувалася Сенька. Дзвінки видзвонювали і казали вступатися з дороги прибраній княгині.

А малий коник Анниці ступав неневно. Так як би чув, шо над ним беться дрібно-дрібнонько людське серце. Тому й дзвінки його дзвонили уриваними голосами, так як би журу по дорозі розсівали.

Напроти Сеньки виїшов молодий Дмитро. Легко взяв за руку й повів до церкви.

Михайло виїшов поволіше. Змірив зором обох княгинь і насупився.

А тимчасом батьки простелили рушники перед престолом, молодим під ноги. Анна станула перша...

Здивованим поглядом змірив її молодий, а Сенька аж посиніла. Перед присягою посягнув рукою, щоби

(Докінчення на ст. 11).

ДОРА БІЛЕНЬКА.

ВОЛОКОМ ЗА САНКАМИ

Скієрінг — шієрінг (від слова „скі“ — що його читають теж „ші“) — по польськи „вдрук“ — полягає на тому, що їдете на лежцатах за конем, тримаючись мотузка. Коли добрий кінь і велика скорість, — то їзда зближена до акробатики. Але „шієрінг“ — волок за саньми, це „добродушний“ спорт, що вимагає від лежцатаря лише рівноваги. Тільки триматися мотузка і вважати, щоб не наїхати на другого. Мотузок чіпляється до саней, а до нього мов мов приліпляються один за другим лежцатарі. Найкраще ним конно гарно, як серед піль їдуть санки, а за ними ристуватись на долах, де нема гір. Незвичайно гусільницею вється шнур лежцатарів, скручується, вигинається. То зникає в долині — то знову витягається на горі, — розсипуючися різнобарвними цятками по полі.

От і ми цілі свята „переволокували“. Чи в гості на свята, чи до міста — все на дошках. А скільки замішання наробили в гостях. От поїхали до Чапелі. Старий, священничий дім. А тут — замість гостей їздять „якісь“ з дошками, патишками. Всі в штанах. Де-де то бувало! А один із нас ще й мокрі штани сушить. Пригода йому сталася. Як доїздили до приходства, дорогу перетинав потічок. Санки переїхали, ми відірвалися від мотуза. Один тільки відважний лишився і в розгоні опинився цілий в потічку. Брр!

Посиділи — погаморили — та й до дому. Знову коні потягнули мотуз лежцатарів. А ніч вже цілком розсілася по полях. Втікає земля знід лежцат, втікають поля зперед очей. Здається тобі, санки стоять, а ти їдеш і їдеш.

Всесильна розкіш вічного руху!

*

Пізня ніч приносила спокій. Лежцата мов помучені коні, простуються, втягаються. А сніг, що на них топиться, спливає каплями поту на землю і чорними потічками значить підлогу. Кійки звалені в кутку на купу — гуторять, сваряться. — А лежцатарі не сплять — а їдуть, їдуть, щораз глибше, далше в незнані простори сну. —

*

Пішли ми на „Лису“. Легко несуть дошки в долину, тяжко сапають під гору лежцатарі. Вибираємо найкоротшу дорогу, щоби на обід вернути в час. Це ж свята. — Поміж дерева йде лісова дорога. Пнеться легко під гору, позначена слідами звірні. Гиляки дерев творять природню алею, примушують нас згинатися низько і нересовуватися по під ними. Струшують на нас сніг і весело перешіптуються у верховіттях.

— Ось слід лежцат, хто був тут перед нами? — питаємо. Слід давній, але видний.

— Та це з „курсу“ — їздили сюди недавно.

Так. Де не приїдь, всюди вже перед нами були чи з „курсу“ чи з „обозу“. Вони спішаються. Їдемо їх слідом. Та коли вже підемо слідом „курсів“ чи „обозів“? Доходимо до лисини... Вітер прохолоджує, і не-



Зима у Ворохті.

мов гасить спрагу. — Короткий відпочинок і в долину. Ген — ген гори позначені рештками лісів. — Небо мо-лошне, ліниве — розтягається.

*

Чи лежцата зближують нас до природи, чи вона зближується до лежцатарів? Не знаю! Але, що природа любить лежцатарів, то правда! Дає нам ціле багатство своєї краси; а земля радо обтулює нас снігом і зі своїх обіймів випускає, як сніжних дідугалів.

Для нас тим разом природа незвичайно щедра. Останній вечір, як ми вертали волоком із свят, дала нам королівський дарунок. Сріблом вистелила дорогу. Всі зорі розсипала по небі.

*

Скінчилися свята. Зв'язані дошки. Вертаємо. Одні лиш коні тіпуться з цього. Не дали ми їм порозмовляти навіть на Свят-Вечір (раз у рік коні на Свят-Вечір розмовляють —). А то булиб нас проклинали за тих кількадесят кілометрів, що ми „волочилися“ за ними!

ПРО УКРАЇНСЬКИЙ ТЕАТР

В дев'яťдесятих роках згорів у Празі, чеський Національний Театр. Протягом одної ночі здекляровано 2,000.000 австрійських корон на його відбудову. Це маркантний доказ, як високо чеський, тоді ще недержавний нарід ставив своє театральне мистецтво, вважав недолю театру, своєю власною недолею. До тої стадії національної свідомости і розвою ми ще не дійшли. Першим етапом, немов спробою активности, це клінч, згуртувати всі театральні трупи в одному організаційному осередку. Одначе не знаємо, який він припесе успіх.

До тепер сповняємо свій обов'язок піддержки театру пиняво і без охоти. Наслідок — катастрофальні дефіцити (головно у Львові, де режія велика.) А слід

притягнув до салі Лисенка тих мас, яких можна було сподіватись.

Але тих, що запитали, бавив бистроумний дотен Мольнара (Гра на замку) з уст Стадника, Кривіцької, Нікітіна і Яковліва. Дали вони всі, зі Стадником на чолі, дуже добрі кресції. Вразала тільки за мала сцена, бідна обстановка на ній і не перша свіжість мужеських убрань. Оперетка Пепіна музики Штольца згромадила одинокий раз, за три вистави, доволі публіки в салі Ріжнородностей. На великій сцені в гарній обстановці плила гра свободно і певимушено. Всі артисти вносили багато життя і верви. Дуже добрий всесторонній Бенцаль. Незрівняні Ленська і Нікітін в танковій сцені другого акту. Дотенний Рубчак. Добрі Бенцалева і гуморист Яковлів.

Бездеречно за довга й тяжка, але місяцями дуже сильна річ „Сонце Руїни” Пачовського. Відіграно її в добрім темні. Людьско близького Мазену створив Бенцаль. Добрий Стадник, як митрополит. Совачева, як мати неправдоподобно строга. Цікавий Рубчак, як Сірко. Епізодні ролі були прекрасно обсажені. Чудесним відтворцем типів явився Кривіцький. З прочого ансамблю вибивався вмілою грою, мені прізвиськом незнаний автор, який грав ролю Лучка. Саля світила пустками. Загальний підсумок для театру, це величезний дефіцит і недобровільна голодівка. За приємність грати у Львові треба дорого платити.

Театр Заграва пишався натомість (свята) повною салею. Інценізація „Землі” Стефаника виїшла нерівно. Не погоджуюся в першій мірі зі способом уставилення і одягу рамових фігур. Дорослі мужчини в ангеловатих строях виглядали дещо гумористично. Рівнож спосіб деклямації; монотонний з однаковим патосом творив різкий контраст до народнього говору інценізації. Одначе перша частина виїшла загально сильніше. Чудова Істоміна як опечалена матір, як із болю заніміла жінка. Незрівняний Блавацький як Семел у розмові зі землею (найсильніший момент). Друга частина дещо слабша. Вразало вульгарне представлення селянина, яке до інценізації не зовсім надається. З другої частини дотенна сцена у голяра! Закінчення не відчувалося виразно, бо зв'язок між рамовими фігурами і сценою був за слабкий. Треба згадати про влучні декорації Боровика і про все таки вмілу режисерію Блавацького. Загально вразала недостача доброї дикції в ансамблі. Театральний збір у порівнанні до Блавацького за мало індивідуальний.

І мимоволі насувається думка, як розв'язати теперішню кризу нашого театру.

На мою думку, передовсім сконцентрувати представників усіх театрів в одній якійсь організації, онісся старатися створити лише два театри, один лекшого, другий поважного жанру. Все розібеться правдоподобно об особисті амбіції одиниць, але пробувати дійти до порозуміння треба, бо це в обохпільному інтересі мистців і громадянства.

М. Н.



Стефаникова „Земля” в інценізації театру „Заграва”.
Рамові фігури.

би вже раз поінтересуватися долею мистців, коли приїжджають до нас, львівських громадян, у гості. Слід би принайменше, розмістити їх по хатах і то саме тим громадянам, яких матеріальні засоби на те дозволяють, а які з чистої інерції не подумали й досі над тим своїм обов'язком. Виїмків і тут є доволі. Але загально провінція куди краще розумів свій обов'язок проти театру і чинно його піддержує. Бо знав, як мало завидна доля українського мистця-Агасвера.

Велике зло у нас — це екстремі. І в театральній справі попадаємо з одного в другий. Одночасно приймаємо все безкритично, що підшивається під назву українського театру. Недоцільне й неважливе відкупити мусимо зважитись раз. Це уздоровить атмосферу і врятує правдивий, високомистецький театр. А відріжкати збіжжя від половини при трохи добрій волі можна навчитись.

В салі Ріжнородностей виступав у короткому відступі театр Тобілевича і Заграва. Мимовільні порівняння щодо ансамблю випадають на користь театру Тобілевича. Заграва, це в першій мірі Блавацький, а ансамбль, як такий, грав другорядну ролю, що виходить не на користь загальної розвзової лінії творів і часто заломлює її.

Театр Тобілевича давав три вистави. Сороклітній ювілей театральної діяльності Стадника на жаль не



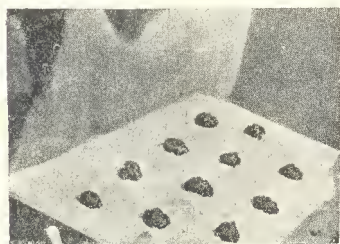
ПАМПУШКИ І ЇХ СМАЖЕННЯ

Історія пампушків тісно зв'язана з появою кави в Австрії, а саме у Відні. По погромі Турків під Віднем 1683 р. величезний турецький табір дістався в руки переможців. Між ріжним багатством дістав Юрій Кульчицький, що вславився героїськими подвигами, в пагороду мішки чорного зерна — кави. Кульчицький знав вартість того зерна, бо в Туреччині нераз ту каву пив. І він перший заложив у Відні кавярню. До кави приготував саме пампушки, смажені зразу з цілком звичайного тіста. Своїм виглядом і смаком невимовно. Щойно з часом почали заробляти тісто з яниціми та цукром, а вкінці на дріжджах.

Якість пампушків різна, — залежно від способу мішення та смаження їх. Вже сама розчина вимагає вмілого приготування. Тісто за густе кисне новолі, тому розчину розробити вільно, присипати тонкою верствою муки, поставити в теплому місці, щоб підросло. Наросте його двічі стільки. Перед мішенням тіста приготувати жовтка з цукром. Утирати на гарячій воді; жовтка паростуть скорше і прийдуть до тіста відповідно нагріті. Опісля досипати нагрітої муки. Само мішення тіста впливає на якість кожного печива, а тим самим і на пампушки. Мішення має впровадити до тіста якнайбільше кисня, що є у воздуху. Кисень є необхідним усім ферментації, бо витворює квас вугляний, який підносить і зрушує. При мішенні треба тісто потрохи зривати і класти на верх, а коли місимо конисткою, то відтинати раз по разі й убивати під епід. Зразу заробляти тісто поволі, а потім щораз жвавіше, аж доки не повстануть на тісті міхурці й воно не буде чіпатися руки.

Масло, яке даємо до тіста, може бути й солоне, в кожному разі свіже, негірке. Масло вливати скляроване, тепле — щойно тоді, коли всю муку вимісимо.

Вимішене тісто загладити латовщеною долонею, щоб не присихало зверху, накрити і поставити в теплому місці для приспіншення ферментації. Тісто застуджене не підрастає, а впечене є тяжке і нестравне. Як наросте його ще раз стільки і є гладке та лискуче, викинути на нагріту стільницю, розтягнути грубо на палець, викраювати гострою формою або тонкою шклянкою, мачаючи її в муці, щоб до тіста не липла.



Як робити пампушки: На тонкий платок тіста накладаємо купочки сухої конфітури. Потім прикриваємо все те другою верствою тіста й викроюємо шклянкою кружальця в ньому.

На середину кружочка складати по пів ложочки сухої конфітури.

Конфітуру приготувати в цей спосіб: зложити її на сито, щоб сканав сок, (сок у тісті буде течти і пампушки розліпляться), поставити до рури, щоб висохла й нагрілася. До пампушків годиться: смажена рожа, вишні, малини і густа мармеляда. Конфітури

прикрити другим кружечком тіста, притиснути береги пальцями і викроїти шклянкою, щоб воно гарно заокруглилося.

Пампушки складати на ситі, або на нагрітій дошці, у відповідному відстані, щоб не зіпналися. Поставити в теплому місці, щоб підросли. Довго вони не повинні рости, бо при смаженні витвориться закалець. Вистачить пів години.



Готові пампушки, бездоганні, круглі, апетитні.

До ринки зложити верового товщу і склярованого масла, (може бути і сам смалець), додати чарку руму, горілки, або води, щоб пампушки не нагягали товщу і щоб товщ київ і не пригорав. Товщу має бути більше як пів ринки, так щоб пампушки пливали. Коли товщу за багато, то пампушки скоро не ревертаються і не мають гарних обручків. Пробуємо, чи товщ досить гарячий: кидаємо кусник тіста, а коли воно відразу занипить і смажитися, можна вже давати пампушки, по 4—5 штук нараз. Ринку прикриваємо і потрясаємо обережно, щоб витворилися на пампушках обручики. Смажити на легкому вогні, бо прирумяняться сильно, а в середині будуть сирі. Дірчатою ложкою обертати і виймати обережно, уложити один побіч другого на решеті, підстеливши бібулу, щоб витягнула товщ і носипати мілким цукром. Коли прохолодуть, можна складати один на другім.

Смалець, що лишиться по смаженні — гарячий злити до горшка з кипячою водою. Окропу має бути до половини. Заварити 10 хвилин, мішати і відставити на бік, щоб рідина цілком застигла. На другий день зібрати зимний товщ, який застиг на воді. Окружи смаженого тіста осядуть на дні води, а смалець є чистий і беззапашний так, що його можна вжити до кухні.

Пампушки на розчині. 4 дека дріжджів і 1 ложку цукру розтерти аж зріднуть, вляти до 1 шклянки літного молока і 2 шкл. муки. Зробити розчину, поставити в теплому місці. За 2 год. додати 10 дека розтертого масла, 6 жовтків, 8 дека цукру, 1 ложку руму, дрібку соли, вимішати і вляти до тіста, додати муки і місити тісто вільніше, як на булки. Опісля поставити на 1 год. в тепле місце. Потім виробляти пампушки і по пів год. смажити.

Пампушки парені. Пів кг. муки запарити 1 л. кипячого молока, розбити муку, щоб грудок не було. Як тісто охолоне, вляти 12 дека дріжджів, розбити з ложечкою цукру і чверть літри літного молока, трохи соли, вимішати і поставити, щоб тісто підросло.

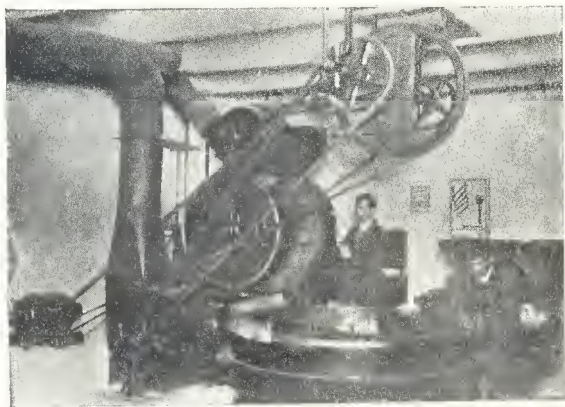
Осібно втерти 12 жовтків, 25 дека цукру, занілі на запах, трохи дрібно січеної помаранчевої шкірки, вляти до тіста, досипати пів кг. муки, вимісити добре, додати 12 дека топленого масла, вимісити і поставити, щоб підросло. Опісля виробляти пампушки і смажити.

КОЛИ КАВА ДОБРА?

В Бразилії ростуть розлогі плянтації кави. Незелі, зелені кущі цвітуть білим, гарним квітом: опісля покриваються брунатно-червоними ягодами, величини великих черешень. В ягодах є зерна, як кісточки в черешнях. Ті зерна — наша кавка — розпадаються на дві половинки; деколи є тільки одно крутле зерно, тоді зведемо таку кавку — перлівкою.

В спрім стані легко пізнати різні роди кави, які мають ріжну вартість щодо смаку й запаху — а через те мають ріжну ціну. От і в нас той сам рід яблук на Покутті а на долах має інший смак! У праженої кави важко розпізнати її якість. Тому праженої кави купувати треба тільки у знаних і солідних склепах.

Купивши праженої кави, переходимо її найкраще в сухій, добре закоркованій фляшці, бо в бляшанках натягає кавка несмаку бляхи, таї пакривка ніколи не є



щільна. Мелемо праженої кави безпосередно перед її запаренням, інакше вона звітріє.

Кави не треба молоти ані за грубо ані за мілко, лиш по середині. Найвідповідніша є величина круп. За дрібно змелена кавка мутить відвар і затикає ситко в машинці; за грубо мелена не вилутовується.

Краще є парити кавку, як варити. До парення служить порцелянова або глиняна, поливана машинка, в якій стікає кавка, заливана окропом, через підилко. Машинка повинна бути щільно накрита, щоби запах стерильних олійків не втікав із паром.

До кави додається цикорій „Луїс“, двітори або й два рази стільки, що кави. Цикорій робить кавку густішою, неводнистою, таї головне — дає поживу.

З добрим молоком кавка дуже смачна, а ще ліпша зі сметанкою. Очевидно гірших, дешевших родів кави навіть сметанка не поправить.

Приказують старі люде: пражимо кавку, щоби була гірка, даємо цукру, щоби була солодка, паримо її, щоби була якнайчорніша, а додаємо молока, щоби була біла. Самі противенства — а пам смакують!

На картині вгорі бачимо пражарню кави „Народньої Торговлі“ у Львові, в пивницях при пл. Капітульній, 3. Прохожих не раз мило вражає запах свіжої праженої кави — тоді, коли машини, гнані електрикою, а бубон з кавою, ogrіваний газом, є в руху. Праження кави відбувається під строгою контролею чинників „Нар. Торговлі“ та під доглядом промислових урядів — так щодо родів кави, як і щодо її якості. Тому є повна заборона, що пражена кавка в „Народній Торговлі“, як продукт українського промислу, є добра, нефальшована, і що там не роблять мішанок із гіршими, як то буває деінде.

ПРО ГІГІЕНУ МОЛОКА

Статистика каже, що зле молоко забиває більше дітей, як війна. Странно стає, коли освідомити собі такий факт. І тому, що без молока діти не повинні виростати і тому також, що добре молоко так трудно відрізнити від злого.

Якеж молоко є небезпечне для здоров'я?

Це молоко, що походить від хорих коров, або яке зіткнулося зі заразливо хворими людьми, бо, як відомо багато небезпечних хоріб, як сухот, тиф, шкарлатина і ін. спричинюють бактерії, що дістаються до організму з молоком.

А яке молоко є підозріле?

Таке, що: а) походить від брудних коров; б) видоєне брудними руками і до брудних начинь; в) przechоване в нещільно замкнених посудинах; г) неостуджене відповідно по видоєнні; ґ) продаване в брудних склепах, в отвертих посудинах, до яких легко дістається порох, бруд і мухи, а враз з тим і безліч бактерій.

Хто бачив, як продається звичайно у нас молоко по таких склепах, чи на ринку (пчихання, сікання перед отвертою банькою з молоком, кушання молока з покритишки покупцями, черпання кватиркою з баньки брудними руками і т. д. і т. д.) — тому не треба підчеркувати, як не то що гідко, але й дуже небезпечно споживати таке молоко, до того невідомого ще походження.

Ніхто з покупців не має можливості переводити контролю здоровної вартості молока і тому мусить бути зданий на ласку й неласку сліпого випадку. Однак те змогу, ба й обов'язок має кожна поважна і солідна молочарська організація, яка завдяки лабораторіям і іншим аналізам, пробам і контролям дає заборону, що покупець за свій гріш дістане дійсно добре і здорове молоко.

Забезпечку здоровної вартості молока дає — в першу чергу т. зв. пастеризація. Полягає вона на тому, що молоко підігріваємо до 80—85° Ц., впродовж 1 минути, а відтак нагло охолоджуємо понижче 10° Ц. Завдяки тому процесові гинуть всі хвороботворні бактерії, а разом не нищимо відживної вартості молока, головне для здоров'я так важних вітамінів. Також інші важні складники (молочний цукор, товщі і ін.) не підлягають некорисним хемічним перемінам, як це діється при звичайному варенні.

Таке пастеризоване молоко продається у щільно замкнених фляшках, щоби хоронити його перед можливим новим зараженням.

Заграницею — більші міста продають майже виключно тільки пастеризоване молоко. Наше громадянство — на жаль — має ще досить мало зрозуміння для гігієни. І тому з признанням треба підчеркнути, що так добре відома і заслужена наша молочарська організація „Маслосоюз“ впровадив до продажі — покищо у Львові й Стрию — пастеризоване молоко.

Треба би побажати, щоби наше громадянство, в першу чергу жіноцтво — вибуло перестарілого вже нині способу — споживання рипочного молока, невідомого походження і здоровної якості.

Вриноровлюючися до вимог модерної гігієни — повинні не тільки самі споживати фляшкове пастеризоване молоко „Маслосоюзу“, але й усвідомлювати других про вартість такого молока.

БІЛЛЯ НА ПОСТІЛЬ

Важною справою в ділянці домашнього господарства є постіль та білля до неї. Покищо воно не підлягає частій зміні моди, тому вимагає більшої призадуми, бо її видаток більший, а коли невдатне, то роками покутує цей недогляд.

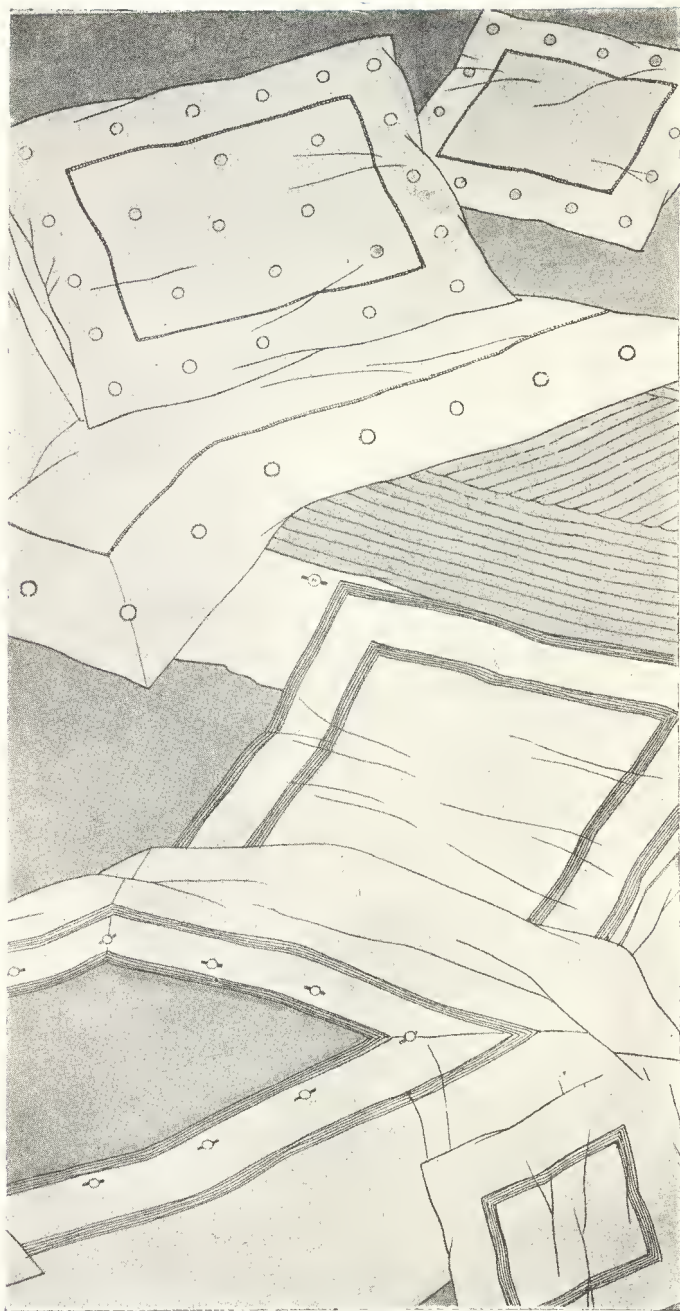
Від білля до постелі вимагаємо в першій мірі, щоб було тривале; звичайно тоді купуємо сильний, густий шифон, спеціально на це призначений, відповідної подвійної ширини, щоби простирало на ковдру не було зшиване, лиш одноцільне. Це все річи вже давно випробувані та впроваджені в ужиток.

Та в пранні бачимо, що якраз ті простирала є найтрудніше випрати й випрасувати.

Все інше білля — денне — підлягло в більшій або в меншій мірі модифікації в цьому напрямку; його щораз легше прати, при прасуванні не маємо труднощів, її кожна з нас сама собі зуміє — як треба — перепрати тонку колірову сорочечку, тонкий нагрудник, реформи, панчішки і т. п. Також і в мужеському біллі зайшли певні полегші. Хто тямить ще з теперішнього покоління тверді панцирі на передах мужеських сорочок, високі тверді комірки, та манжети, — милу кицьку на коробці з крохмалем, та спітнілу прасовачку над розжареним залізком, яка з завзяттям, гідним кращої справи, старалася видобути якнайтугішого блиску з довірених їй сорочок. Все це сьогодні належить до минулого, яке згадуємо поблажливо, — та тепер бажаємо ще упростити собі, чи наймленішим рукам, працю над біллям до постелі, — бо воно при всій своїй тривалості непрактичне якраз через свою тяжкість, грубість; через оті простирала до ковдер та на ліжка треба при малім господарстві приспособлювати великі баляки до виварювання та балії, треба сильних шнурів на стриху, щоб тяжке мокре простирало не стягнуло їх із волоків. Все це не вигідне, клопітливое.

Сьогодні подаємо зразки тоншого білля на постіль, яке солідні господині певно осудять та згодом може добачуть вигоду в тому, що краще мати зручне мале білля, з яким кожна з нас в разі потреби дасть собі раду в пранні й прасуванні.

С.



Гарнітур білля на постіль з рожевого батисту, слабшої й темнішої краски. Точки є з того самого матеріалу, так що на яснішому тлі будуть темніші кружальця, на темнішому ясні. Обі частини матеріалів сполучені на пошевках і простиралі ручною мережкою, точки є пришиті обміткою, щоби не стріпались.

Другий гарнітур білля на постіль є з білого батисту або шовку до прання. Прибрання творять лише дрібні закладочки густо поруч себе нашиті. Простирало заходить глибоко на ковдру.

Вже відчинено у Львові,
при пл. Марійській ч. 4
(будинок Європейського
готелю) під фірмою

„ДІМ МОДИ“

НАЙБІЛЬШИЙ СКЛЕП
БЛАВАТНИХ ТОВАРІВ

шифонів — мужеських сукон

під управою п. Тадея
Увери (молодшого).
Щодня приходять
новини.

Найновіші моделі паризьких корсетів. Патентованих
монополъ закупила робітня паризьких корсетів

„МАЛГОЖАТА“

Львів, вул. Баторого 34, II. п.

Остерігаємо перед наслідуваннями.

НОВІ КНИЖКИ

Степан Левинський: „З ЯПОНСЬКОГО ДОМУ“.
Львів 1932.

Книжка ця відзначена одною із п'яти премій призначених журі від „Т-ва письменників і журналістів“ у Львові за 1932 і 1933 р.

Маємо у нашій літературі деякі екзотичні мотиви у поезії Лесі Українки та Кримського, маємо кілька парисів із далеких країв, але не маємо досі спроби у літературній формі торкнутись психології таких далеких нам народів як японці. На-пів спомини на-пів оповідання С. Левинського із життя японців, з якими авторові доводилося зустрічатись якийсь час у „Японському Домі“ у Парижі, мають характер тонкої психологічної студії. Герої цієї книжки не переживають незвичайних пригод, а живуть майже сірою буденністю. Та саме ця буденщина буває найбільше характерніша для народів та одиниць.

На тлі їхньої щоденної праці пересуваються двітри жіночі постаті. З появою кожної із них починаються живіші зворушення і виринають деякі дрібні конфлікти. Японці зовсім своєрідно реагують на поведінку європейського жіноцтва, зовсім різними від японського. У даному випадку маємо ще до діла з європейками дуже спеціального середовища — париського, що має свої звичаї, свою естетику та свою мораль. Одна із головних дієвих осіб навіть не французешка, а англійка, що тільки засвоїла собі психологію парижанки.

Автор залюбки стежить за дрібними порухами людської психології і свідомо воліє їх від промовистих фактів. З цього погляду його симпатія для японців зовсім зрозуміла. Нема сумніву, що особняк рідка погляду на світ і вражливості японців мала вплив на нього. Його нариси дуже дискретні, у них тонах, написані з великою культурою. Мова, стиль і вся їхня атмосфера зовсім не падають загального тону галицької літературної продукції.

Обгортка М. Бутовича на книжці зображує конфлікт двох культур: суворої Японії з її віковою мудрістю і легкого париського Єроса.

„СХІД І ЗАХІД“, обгортка її ілюстрації С. Гордицького, Львів 1933.

Ця нова книжка того самого автора вийшла минулого місяця. Це спомини з подорожі по Константинополі, Єрусалимі, Каїро, Фезі, Мекпесі, Рібаті та Маракеші. Має вона ті самі прикмети вибагливого стилю, що попередня. Описи природи і звичаїв переходять у різні цікаві рефлексії. Автор звертає більшу увагу на різні прояви чужої культури, ніж на зовнішні предмети, що звичайно зупиняють на дорозі чужинних мандрівників.

Видаана книжка по європейському, у великому форматі, з рисунками у тексті, що оживляють лектуру.

ЖУРНАЛИ

ВЗОРИ

МАНЕКІНИ

КРОЇ

Р. Л Я Н Д А В

Львів, ЧАРНЕЦЬКОГО 3.

ЩОРІЧНІ

Б І Л І Д Н І

то справжня okazія
для ощадних господинь!

ТЕКСТИЛЬНА ГУРТІВНЯ

РИНОК 30



ВОВНИ, ШОВКИ, ПОЛОТНА

М О Д Н О
ЕЛЕГАНТНО
ДЕШЕВО

ТЕКСТИЛЬНА ГУРТІВНЯ

У ЛЬВОВІ — В РИНКУ 30
(біля Бачевського і Ціппера)

СТАРИЦЬКІ Й ЛИСЕНКИ

IV.

Михайлу Петровичу Старицькому й Софії Віталівній ніколи було дуже правитись із дітьми: у них було своє життя, повне руху. Коло дітей ходила ко-трась із старих довірених служниць і німка бона.

У Старицьких завжди було повно людей: гостей і всяких спільників їхнього громадського життя.

Кого тільки не було в них!

Те громадське життя було розлоге, необмежене партійними загородами.

Тут стрічалися всякі інтереси: мистецькі, наукові й політичні, але щодалі, то все визначніше забарвлені українською національною забарвою.

В той час панувала стихія московської мови в інтелігентському житті. Нею говорилось, писалось й думалось. Але вже помалу в деяких домах переходили на українську, все більше вставляючи українських слів і речень. Найбільше зверталися в тій мові до дітей. Діти казали на батька „тато“ і говорили рідною мовою.

Михайло Петрович ставив всім на зразок папі Косач, яка в своїй родині викинула з ужитку всяку московщину.

Лора, що приїхала до Києва з самої Полтавщини, уперше почула тут, в родині Старицьких, що українську мову вживали свідомо серед інтелігенції, а не тільки стихійно поміж селянами. Дома, в її родині, один Микола Віталіович*) звертався до неї по українськи і то він натхнув її любов'ю до України.

Починали писати по українськи. Мих. Пет. Старицький був, як відомо, один із піонерів своєї доби.

Несвітла то була доля. Скільки насмішок, байдужості, а то й ворожих виступів стрічало його за сміливість повести українську мову поза звичайні вузькі межі на широкі простори, аж до Шекспірового Гамлета. Було йому за того Гамлета! З „Київлянина“ вислітіла вигадка, мов би то Гамлет говорить:

— Бути, чи не бути?
Ось в чім заковика!...

Всі читали надруковане: „Ось у чім питання“..., але так хотілося пореготатися, що свої разом з чужими, підхопивши той крутий дотеп, дружньо розповсюдили його.

Старицькому не могли вибачити його розгопу в українській творчості не тільки москалі, а навіть дехто з правдивіших українофілів. Лора нераз чула у своїй родині хоча й не злі напади, але кепкування з „мішаних писанин на нікому незрозумілій виштовкуваній мові“.

Тоді ввійшли вже

казки Андерсена в його перекладі з ілюстраціями Мурашки, переклади з Мікшевича, Сербські думи і пісні. Лорин батько завжди ставав в оброні творів Мих. Пет., однак і він нераз добродушно висміював його за творення своєї власної мови. Ще на перше видавня перекладів із Мікшевича появилася в „Київлянині“ критика, де говорилося не про літературну частину, а про обкладинку: „Стоїть хата, коло хати тин, а під тином сидить Старицький“... Пішли карикатури, як



Микола Віталіович Лисенко.

та, що Старицький в образі коваля, закативши рукави, вибиває на ковалі такі слова, як: „нестям“, „заласся“, „завзяття“, „байдужість“ і разом із тим цілком неіснуючі. (Так, як згодом: „мордонис“, „самопер“ і т. і.).

„Байдужість“, „заласся“ так природно вживані тепер у нашої мові, що сучасним читачам здаватись буде неймовірним, що ті допикання гальмували корисну літературну роботу Михайла Петровича і розхитували його здоров'я.

V.

Микола Віталіович зі своєю молодого і гарною дружиною Ольгою Олександрівною жив у домі Мезера, на Хрещатику, уже довгий час і ще багато років залишався там.

Ольга Олександрівна, уроджена О'Коннор, була в рідні з своїм чоловіком через свою мати, також Лисенко; так само і з Михайлом Петровичем, бо її мати була Лисенко.

Усі їхні маєтки містилися в недалекому сусідстві на Полтавщині: Лисенківські — Гриньки, О'Коннорівська — Миколаївка і Старицьких — Лебихівка; і всі вони з дитячих літ знали одно одного.

Побралися Коля з Олею дуже молоденькими: йому було десь 24 роки, а їй — 17. Вони разом перебували в Ляйпцігу, де Микола Віталіович студіював у консерваторії. Ольга скінчила потім петербурзьку консерваторію по співу, мала невеликий, добре оброблений голос і природжену музичність. Вона по мистецьки викопала партію Оксани в першій виставі — „Різдвяної ночі“.

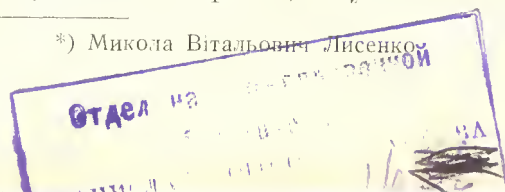
Дітей вони не мали, а Микола Віталіович марив про сімю.

В домі у них також було людно, але товариство не цілком те саме, що у Старицьких, бо смаки дружини одріжнялися в деякій мірі і була тут примішка її сусільства; проте домінувала загальна течія: Дра-



Микола Лисенко з дружиною Ольгою О'Коннор коротко по шлюбі, перед відїздом до Липська.

*) Микола Віталіович Лисенко



НА ФЕЛОНІ І ХОРУГВИ

найкраще годиться:

- а) канвове полотно (панама) в білій і пісковій красці, широке на 160 см. по 10.50—12 зол.
- б) льняне полотно, широке на 150 см., білої краски — 6 зол.
- в) чеське полотно льняне, пригоже до вишивання, широке на 170 см., білої краски — 21 зол.

Все те провадить віддавна

крамниця „У. Н. М.”

Львів, ул. Косцюшка 1

у великому виборі.

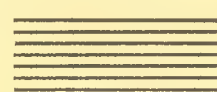


ЗАПРОШУЄМО ДО ПЕРЕДПЛАТИ

ОДИНОКОГО БАГАТО ІЛЮСТРОВАНОВОГО ЧАСОПИСУ - ЖУРНАЛУ ДЛЯ УКРАЇНСЬКИХ РОДИН



„НЕДІЛЯ”



„НЕДІЛЯ” виходить вже 7-ий рік, що тижня, в обемі 16—20 сторін друку, вел. формату, а тисячі читачів зі всіх верстов української суспільности засвідчують наглядно про її популярність.

„НЕДІЛЯ” приносить багато актуального матеріалу та відзеркалює безсторонньо сучасний дійсний стан політичного й громадського життя українського Народу на всіх його землях та на еміграції.

„НЕДІЛЯ” дає що тижня огляди політичного та господарського життя всього світу, розглядаючи важніші його проблеми в окремих, основно опрацьованих статтях.

„НЕДІЛЯ” маючи найкращих кореспондентів та співробітників в краю й за границею, приносить що тижня цікаві статті зі всіх ділянок людського знання, науки, техніки, історіографії, мемуаристики, мистецтва і т. д. Цікаві кореспонденції з далеких країн, описи подорожей і скитальщини нашої еміграції, тримаючи читача у постійному зацікавленні і контакті з тим, що діється в світі.

„НЕДІЛЯ” дає що тижня цікавий літературно-науковий додаток, кладучи велику вагу на українську та чужу белетристику. Ілюстраційно веде перед між українськими часописами.

„НЕДІЛЯ” веде постійні домашньо-лікарський, сільсько-господарський та жіночий порадинок, а для розваги своїх читачів поміщує постійні зразково опрацьовані кутики: загадковий, шаховий та гумористичний. Зокрема спорт, театр, кіно, радіо, новітня техніка знаходять у „НЕДІЛІ” належну увагу та зрозуміння.

„НЕДІЛЯ”
ВЛАШТУЄ

ВЕЛИКИЙ КОНКУРС ПРЕМІЙ

ЗА ТОЧНУ
ПЕРЕДПЛАТУ

що їх розльосування відбудеться вже в перших днях вересня ц. р.

Мимо так широко закроеного видавничого пляну „НЕДІЛЯ” в 1934. р. не підвищує, а противно знижує ціну передплати:

Річно з 18.— зл. на 14.— зл., піврічно з 9.— зл. на 7.— зл., чвертьрічно з 4.50 зл. на 3.50 зл.
Місячно з 1.50 зл. на 1.720 зл. — За кордоном 3.— амер. долари річно.

АДРЕСА РЕДАКЦІЇ і АДМІНІСТРАЦІЇ: ЛЬВІВ, РИНОК 10. Тел. 29-41.

До цього числа долучуємо аркуш узорів.

належність заплач
6 pocztową uiszczono

Свій до свого!

Свій до свого!

Однока українська шевська робітня

О. КАЧМАРСЬКОГО

при вул. ЛЬВА СЯПІГИ ч. 57

виконує нове взуття на замовлення і всякі напрямки
найсолідніше, найточніше і найдешевше.

„ЖІНОЧА ДОЛЯ“

ЧАСОПИС ДЛЯ УКРАЇНСЬКОГО ЖІНОЦТВА,
виходить у КОЛОМІЇ, вул. ЗАМКОВА Ч. 37

ч. 1.

Коляда. Народжується Правда. Різдвяні звичаї на Лемківщині. Різдвяні звичаї на Підляшші. І. Шумовська: Різдво в Лондоні. З думок Б. Расселя про виховання. Н. Королева: В Різдвяну ніч. Др. В. Сіменович: Приятель. Анна Йонкер: Мої враження з українського павільйону в Шікаго. Країна Сходу Сонця та її жінка. О. К.: У сніжки наших поеток. Вісті з Союзу Українок. Сердечна подяка. Др. Софія Парфанович: Про нігті. Що їсти. Звіdomлення Українського Бюро в Лондоні. Новинки. Читайте й радьте!

„ЖІНОЧА ВОЛЯ“:

Ой, там на горі, на високій. Щедрівка. Степан Федусь. Святий Вечір. О. Кисілевська: Святочні звичаї лемків. Дещо про Фінляндію. О. К.: Місто й село. Швабчин секрет. Що їсти.

На весняні шапочки, шалики,
рукавички найкраще годиться

ВОЛІЧКА „К О Т“

В усіх красках можна дістати
в крамниці

кооп. „У. Н. М.“
Львів, ул. КОСЦЮШКИ Ч. 1.

Замовлення з провінції виконуємо негайно.

ДОМАГАЮСЯ

ПРИСЛАТИ МЕНІ
БЕЗПЛАТНО
КАТАЛОГ З ОКА-
ЗІЯМИ
БІЛОГО ТИЖНЯ
(ДУЖЕ ДЕШЕВЕ
І ДОБРЕ БІЛЛЯ
БІЛІ ТОВАРИ
ПОРЦЕЛЯНА
І Т.Д.)

WARSZAWA
BRACKA 23

НАПИСАТИ
НА ПОШТІВ-
КУ І ВИ-
СЛАТИ

НАЗВИЩЕ І ІМЯ
ПОШТА



Видає Кооператива „Українське Народне Мистецтво“.
Редакція і Адміністрація: Львів, Ринок ч. 39, I. пов.

За Редакцію відповідає МАРІЯ ГРОМНИЦЬКА.
З друкарні Вид. С-кн „Діло“, Львів, Ринок ч. 10.

ЦІНА ЧИСЛА ЗОЛ 1.50.